

# Le Ricette di Mamilù



**Mille ricette  
gustose e facili  
pronte per voi**



Articoli



## Mangiar Bene



## Vuoi un peso forma?

Cerchi il benessere Psico Fisico?  
Benvenuti sul sito delle  
pietanze di Mamilù.

In queste pagine gustose  
potrai trovare tante  
soluzioni culinarie facili e  
saporite, veloci e gratis  
della cucina italiana.

Mille antipasti e mille primi piatti, e poi i secondi, i contorni ed i dolci.  
E aperitivi, vini e caffè.

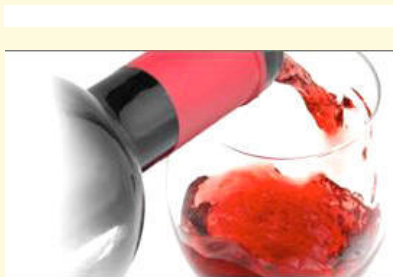
Tutti gli ingredienti che ci occorrono e le spiegazioni per preparare al  
meglio piatti facili e fragranti, dalle dosi per cucinare gustosi intingoli della  
cucina italiana ai tempi di cottura.



Scopri ogni giorno una  
ricetta di cucina con  
Mamilù e cucina piatti  
tradizionali in modo  
facile e veloce.  
La raccolta di antichi  
piatti tradizionali di  
cucina italiana con le  
scuole  
di cucina ed un blog  
enogastronomico.

Informazioni nutrizionali, eco riciclaggio degli avanzi di cucina, diete e  
alimenti cosmetici, info sulla FAO, il glossario e le F.A.Q alimenti; questo e  
tanto altro nel sito di Mamilù, per cucinare semplice.

Tutta la **cucina Gratis**, con ricettario diviso per categoria, antipasti, primi,  
secondi, contorni e tanti consigli e trucchi per cucinare.



Le **ricettine di cucina** di  
Mamilù, per mangiare bene  
e senza ingrassare; facili  
per primi secondi e dessert  
al caffè e  
senza dimenticare oroscopo  
culinario!

E poi la **cucina afrodisiaca** e  
le nostre pietanze  
afrodisiache.

I piatti suggeriti dalla Associazione Italiana **Celiachi**; i piatti presenti in  
questa sezione del sito sono divisi per categoria e sono tutti, sembra  
scontato ribadirlo, rigorosamente senza glutine, look younger feel great!



A **scuola di cucina** con gli Chef di  
Mamilù; scopri le nostre segrete **recipe**  
filmate e segui i nostri **tutorial**.

I piatti dell'Estate e quelle invernali;  
quelli di primavera e d'autunno.

Tantissime idee gustose e stuzzicanti  
per rendere indimenticabile ogni tuo  
menù Health and Fitness!  
Piatti Freschi e colorati ed i consigli del  
nostro Dietologo.

Gustosissimo, il sito della Ricetta on-line gratis di Cucina Mamilù.  
Gustosissimo nel gusto, dove potrai trovare tutti i ricettari che hai sempre  
sognato, online e gratis, della cucina italiana.  
E poi centinaia di antipasti:

- Primi piatti e secondi,
- Foods and Culinary
- Zuppe e Primi,
- Secondi ed Antipasti
- Dolci e pasticci
- Arrostiti e Brasati

## Le ricette del giorno

Giovedì



**Pappa  
fagioli**

Per 4 persone, lasciamo i  
fagioli borlotti in acqua per  
12 ore. Quindi lessiamoli in  
acqua salata per oltre  
un'ora fino ad intenerirli.

Prepariamo il soffritto  
sminuzzando e mescolando  
un sedano ed una carota  
dopo averli lavati.

Separatamente tritiamo  
due spicchi d'aglio e  
tagliamo un etto di  
pancetta a dadini piccoli.

Soffriggiamo in una  
casseruola carota e cipolla  
in olio d'oliva a fuoco  
medio. Quando le verdure  
appaiono appassite uniamo

la pancetta, l'aglio e tre  
foglie di salvia e prezzemolo  
e lasciamo soffriggere per  
qualche minuto. Passiamo

3/4 dei fagioli attraverso un  
passaverdure con 1 litro  
del loro liquido di cottura e  
lasciamo gli altri interi.

Aggiungiamo il passato di  
fagioli al soffritto di verdure  
e lasciamo cuocere per una  
mezz'ora a fuoco basso,

mescolando per non far  
attaccare al fondo. Uniamo  
poi anche i rimanenti fagioli  
interi. Lessiamo la pasta

maltagliata direttamente  
nel liquido della minestra,  
dopo averne scolato un  
litro. Scoliamo anche la  
pasta ben al dente e  
uniamola al soffritto.

Aggiungiamo ancora  
prezzemolo fresco tritato e  
lasciamo insaporire per  
almeno 3 minuti prima di  
servire. Guarnire i piatti con

un filo d'olio d'oliva, pepe  
nero e noce moscata  
macinati al momento e  
parmigiano reggiano.

## Ricetta per cucinare Tutte le NEWS

**Venticinque minuti fa**  
Carne al fuoco?  
Barbecue, consigli per l'uso  
estivo

Il Salvagente -  
Ma, tra questi ultimi, i  
modelli con piastra in  
pietra ollare e coperchio  
per cucinare al forno, sono  
più ingombranti e costosi.

Anche la griglia ha la sua  
rosterceria . **Vedi**  
**approfondimento.**



**Tre ore fa:**  
Quotidiano Nazionale.  
Un'ora al giorno in cucina  
salva l'Eros?

Quotidiano Nazionale di  
**Gastronomia**-  
Dagli esperti del Ristorante  
al Brasato arrivano le  
regole d'oro per  
trasformare la cucina e il  
cucinare d'estate in un  
toccasana per il benessere  
proprio e della coppia.



## Ricette iper caloriche?



- Bimby e bimbi
- Pranzo di Nozze
- TV - La prova del cuoco
- Diete e fitness
- Il colesterolo
- Salute e Benessere
- Consigli del Dietologo
- Bellezza, cosmesi e alimentazione
- Libri di cucina. Recensioni
- Pozioni e decotti, filtri magici
- Dietetiche
- Digestione e apparato digerente
- Cucina Mediterranea
- Eventi e Sagre
- Ristoranti italiani
- Turismo EnoGastronomico

**Stai**



**Tei ore fa:**  
Teatro Naturale Avviare un'attività agrituristica sostenibile? Si può, certo che  
Teatro Naturale - Si potranno organizzare corsi di scuola di cucina e di assaggio dell'olio, scegliendo uno stile leggero e divertente ed interattivo. Per il versante energia culinaria.



**Due giorni fa:**  
STORIA DI MARCELLA LA ROMAGNOLA - DA SCIENZIATO A CHEF? NewsBox - Una volta a New York, col marito, anche lui noto scrittore, Marcella scoprì un'eccezionale talento per la cucina, quella 'materia' che doveva farla cuoca.



**Tre giorni fa:**  
Quanto costa la nuova pappa al pomodoro? La Repubblica - Alcuni aumenti delle tariffe del pomodoro sono a ridosso, come l'euro e 60 centesimi di aumento della zuppa o quello previsto per fine anno sul passato di verdure.

**Comunicati  
Stampa News**

Ricette Mamilu

facebook



Nome:  
**Ricette Mamilu**  
Stato:  
**Nessuno**

Mamilu in Facebook

**Ricette di  
Stagione**

- Semplici e da Archivio
- Antipasti di pasta
- Diete dimagranti e salutari
- Riso e Risotti
- Contorni ed Insalate
- Tutti piatti del ristorante cinese
- La deliziosa cucina dei Maharaja
- Il Primo Ristorante di Bologna
- Salute e Benessere
- F.A.Q. Ricetta

E poi vini per la tua cucina facili e nuovi e vini per ogni tipo di piatto e di antipasti, primi, secondi, contorni, dolci e regionali. Le Gnam Gnam di cucina ed il Blog che propone le esperienze culinarie dell'autrice presentando ingredienti e dosi ed offrendo fotografie.

**Ricetta e cartella medica, la cura è online!**

Cure più accessibili e risparmio assicurato con una alimentazione mirata ed adeguata, questa la ricetta bi-componente e vincente della cucina sana e di piatti dietetici e sanitari. Dolci e pesce, primi piatti ed antipasti dietetici, e non mancate di consultare i nostri [tutorial di cucina!](#)

[Ricette Pollo](#) - [Ricette Patate](#) - [Ricette Pasta](#) - [Ricette Uova](#) - [Ricette Cavolo](#)

[Ricette Mozzarella](#) - [Ricette Melanzane](#) - [Ricette Funghi](#) - [Ricette Cipolle](#)

[Ricette Riso](#) - [Ricette Pesce](#) - [Ricette Tonno](#) - [Ricette Tartufo](#) - [Ricette](#)

[Calamari](#) - [Ricette Pomodoro](#) - [Ricette Vitello](#) - [Ricette Formaggio](#)

[Foods and Culinary](#); [Health and Fitness](#) look younger feel great!

[Ricette](#) [Gamberetti](#) - [Ricette](#) [Piselli](#) - [Ricette](#) [Porcini](#) - [Ricette](#) [Carciofi](#)



**Trippa  
in  
umido**

Per quattro persone si prendono 6 etti di trippa, si pulisce bene con aceto e si risciacqua abbondantemente, poi si taglia la trippa in pezzi abbastanza grossi e si mette a cuocere in una casseruola con acqua, sedano e mezza cipolla ed una carota. Si schiuma spesso e si lascia bollire la trippa a fuoco lento fino a cottura, per almeno quattro ore.

Quando è cotta si taglia a liste larghe un centimetro e si aggiunge sale e pepe. Quindi mettiamo nella casseruola la cipolla finemente tagliata, mezzo etto di prosciutto e un trito di prezzemolo, lardo e uno spicchio d'aglio. A cipolla rosolata aggiungiamo un paio di cucchiaini colmi di salsa di pomodoro e lasciamo cuocere un po', condiamo con sale pepe e poi aggiungiamo brodo sufficiente.

Quando il pomodoro è cotto ed il sugo abbastanza ristretto mettete giù la trippa tagliata e lasciamo bollire a fuoco basso e lentamente per almeno mezz'ora. Serviamo in tavola ben calda guarnendo con parmigiano grattato.



**Rose  
del  
deserto**

Mescoliamo 2 etti di farina con 50 di fecola ed una bustina di vaniglia, 150 grammi di zucchero, una bustina di lievito e 30 grammi di pinoli. Aggiungiamo 150 grammi di burro morbido e 2 uova. Amalgamiamo bene l'insieme e formiamo polpettine della dimensione preferita che passeremo in *corn flakers* e quindi disporremo nel forno già riscaldato a 180° per 15 minuti. Serviamo cosparse di zucchero velo ed ancora tiepide.

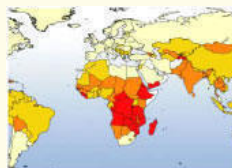
Add my expertise to  
your Google web searches

Google



World Food Security

Mappa della Fame



**FAO**

Costruire un mondo senza la fame e la povertà [Politica e democrazia](#)

**Stai  
ingrassando?**

**il tuo  
Peso Forma!**

- Il Galateo a tavola
- **Fare la spesa**
  - in negozio
  - al supermercato
- Pastorizzazione alimentare
- Alimentazione curativa
- smaltimento rifiuti alimentari
- Informazioni nutrizionali alimenti
- Sostituzione e adulterazione alimenti
- OGM - manipolazione genetica alimentare
- FAO, denutrizione e fame nel Mondo
- Storia della cottura dei cibi

**Bevuto troppo ?**

**Calcola il tuo tasso alcolico!**

**ETILOMETRO**

- Archivio Ricette
- F.A.Q. Ricette
- Glossario
- Guida alla Cucina [PDF]
- Sondaggi di cucina
- Sfondi di cucina gratis per il desktop
- Tutorial
- Forum
- Blog
- Aiuto
- index
- Mappa del Sito
- Sitemap Blog Articoli
- Home



[RSS FEED](#)



[ETILOMETRO](#)

**Cucina e ricette dal Web**

•  
•  
•  
•  
•

**La ricetta dal Blog**

Tagliatelle bolognese  
Filetto alla Stroganov  
English recipe  
spaghetti aglio, olio e peperoncino  
Frittelle settembrine  
Uova fritte  
Boršč prugne e funghi  
Gramigna salsiccia e funghi  
frittelle fritte  
tortellini natalizi

